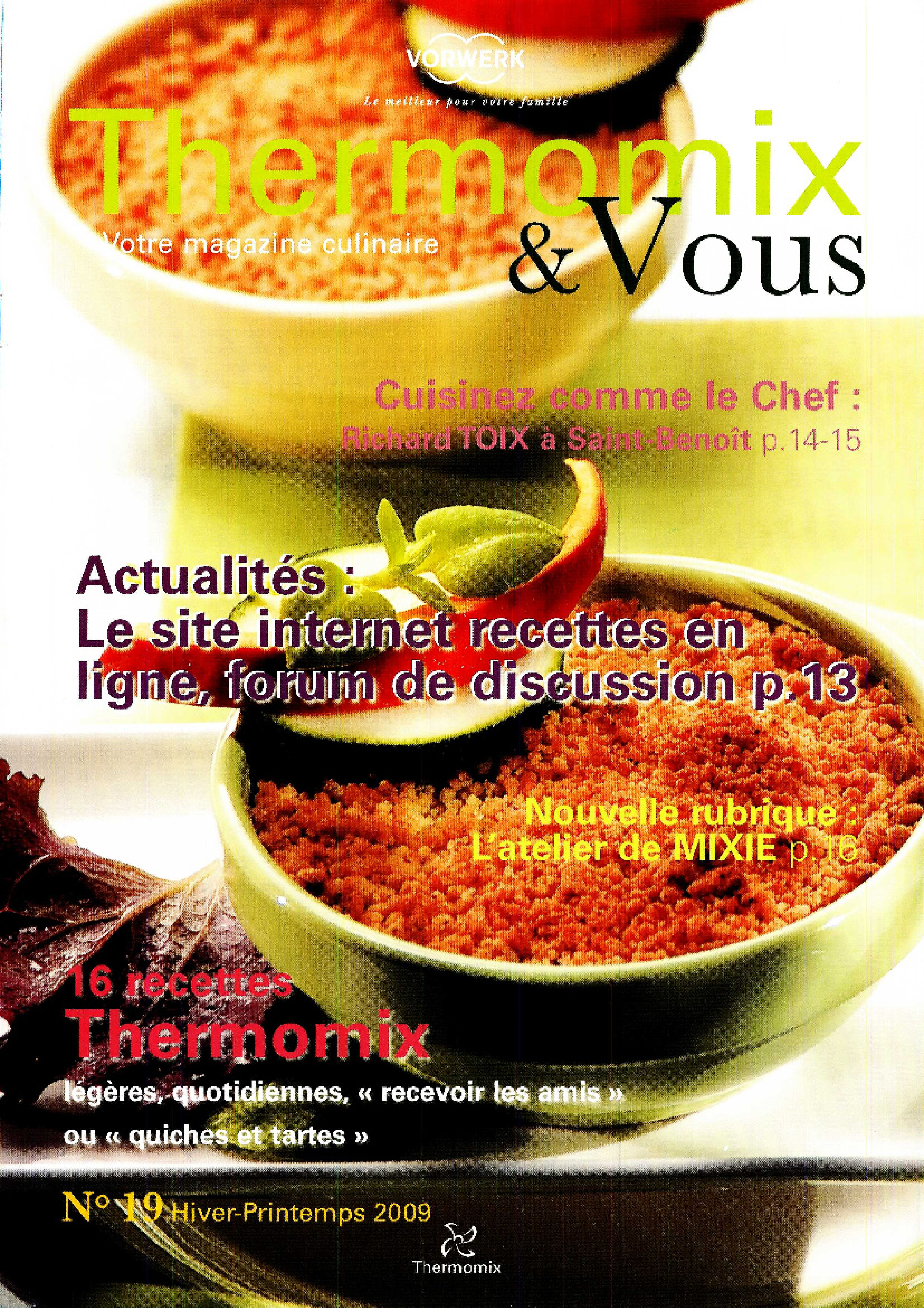


VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Cuisinez comme le Chef :

Richard TOIX à Saint-Benoît p.14-15

Actualités :

Le site internet recettes en ligne, forum de discussion p.13

Nouvelle rubrique :
L'atelier de MIXIE p.16

16 recettes Thermomix

légères, quotidiennes, « recevoir les amis » ou « quiches et tartes »

N° 19 Hiver-Printemps 2009

Thermomix

Edito



Chère cliente, cher client,

C'est avec une grande émotion que j'écris cet édito car, après 10 ans à la tête du Marketing Thermomix, je quitte Vorwerk France pour prendre la responsabilité de la marque Thermomix dans le monde. Depuis la création du magazine en 2004 lors du lancement du TM31, le « Thermomix&Vous » a toujours été « mon bébé ». Dans chaque édition, nous proposons de nouvelles recettes au fil des saisons, des trucs&astuces, des articles culinaires, des informations sur la nutrition et des nouveautés de la maison Vorwerk. « Le meilleure pour votre famille » est notre devise, c'est pourquoi le magazine a évolué depuis des années pour répondre encore mieux à vos besoins. La preuve, découvrez dans ce numéro une nouvelle rubrique « L'atelier de Mixie », spécialement conçue pour les enfants, avec des enfants. Je suis sûre que vous allez vous amuser !
Il me reste à vous souhaiter une excellente année 2009 ainsi qu'à vos familles et bien sûr beaucoup de plaisir avec votre fidèle compagnon, le Thermomix.
Bien à vous.

Sandra Jossien
Responsable Marketing

Agenda des *Ateliers culinaires*

30 janvier • 6 mars
3 avril

Rejoignez-nous avec ou sans amis à un atelier culinaire dans une de nos agences régionales. **Pour vous inscrire contactez le 02 518 547 47 !**
Afin de garantir la qualité des démonstrations, les places sont limitées et seules les personnes inscrites **POURRONT ETRE** admises.



Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.

- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**

- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique — Un temps d'avance — Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 47
www.thermomix.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

Développement des recettes : Anne-Laure Allion
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos et stylisme : Michel Leprêtre et Aude Lorriot
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

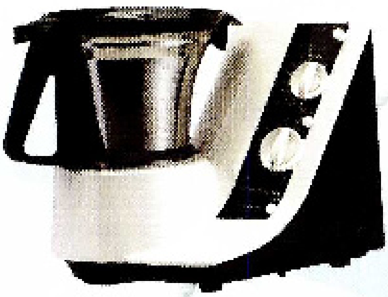
Votre Thermomix fait partie de votre univers culinaire quotidien et mérite toute notre attention. Il vous garantit une cuisine simple et rapide. Si une intervention technique s'avère nécessaire, celle-ci doit obéir à ces mêmes critères pour vous satisfaire. C'est notre objectif en vous proposant en ce début d'année un tout nouveau service pour vous et votre Thermomix : **LE SERVICE CONFORT**

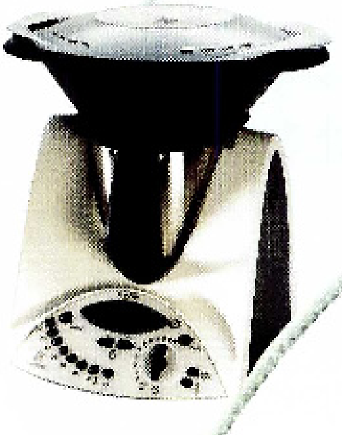


Alexandrine FERRE-BENARD, Tony [illegible] et Carole [illegible]

Nouveau : Vorwerk réCONFORTe *votre Thermomix !*







Ce service comprend :

- **un diagnostic personnalisé par téléphone**
- **l'envoi à votre domicile d'un emballage adapté pour le retour de votre Thermomix auprès de notre centre technique dédié**
- **la réparation de votre Thermomix**
- **le retour de votre Thermomix à votre domicile**

Vorwerk s'occupe de tout !

> **Si votre Thermomix est sous garantie**, le service confort vous est **offert**.

> **Votre Thermomix n'est plus sous garantie ?** Vous pouvez bien entendu bénéficier de ce nouveau service : n'hésitez pas à contacter notre service client pour en savoir plus !

> **Parce que qualité rime avec rapidité**, Vorwerk s'engage à vous servir rapidement, vous permettant ainsi de retrouver votre cher Thermomix au plus vite !

Alors, n'hésitez plus et testez vite le service confort !

Un seul numéro de téléphone à retenir, celui de notre service client : 02 518 547 47, du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h15 à 18h (17h le vendredi).

Et notez bien, votre **Kobold** peut également profiter de ce service.



A très bientôt !



Filet de bœuf
en papillotes vertes et purée d'aubergines

Préparation : 20 mn + Thermomix : 18 mn 25 sec + Cuisson au four : 15 mn

Pour 4 à 6 personnes

- 3 aubergines (500 g)
- 2 gousses d'ail
- 1/2 oignon
- 50 g d'huile d'olive
- 200 g d'eau
- 1 c. à café de cumin en grains (ou en poudre)
- Gros sel
- 1 200 g de filet de bœuf (sans barde et non ficelé)
- 100 g de feuilles d'épinard
- Poivre
- 10 g de basilic
- 20 g de crème (ou crème de soja) *facultatif*

Préchauffer le four à 210° (th. 7) position grill. Couper les aubergines en deux, les poser sur la grille du four et cuire pendant 15 mn environ jusqu'à ce que leur peau cloque.
Pendant ce temps, peler les gousses d'ail et l'oignon, les placer dans le bol et les hacher pendant **5 sec / vit 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Verser 20 g d'huile et faire rissoler sans coloration pendant **8 mn / Varoma / ↺**.
Couper les aubergines en gros morceaux, les placer dans le bol, ajouter l'eau et 1 c. à café de cumin.



1 Dans la longueur du filet, couper 4 grands et longs morceaux (environ 30 cm x 3 cm).



2 Découper 4 longues feuilles de film alimentaire (plus longues que les filets).
Disposer dessus les feuilles d'épinards serrées, poser un filet de viande par feuille.



3 Arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer de gros sel, de poivre et de basilic ciselé.



4 Refermer les papillotes en serrant bien les extrémités.



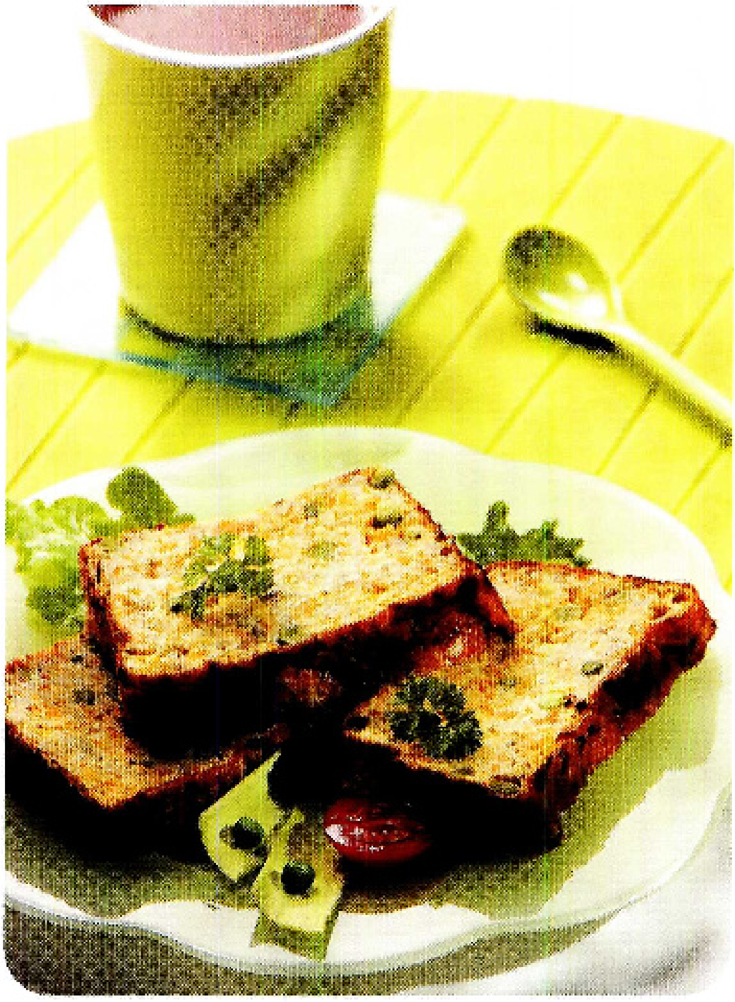
5 Rouler les papillotes sur le plan de travail en maintenant fermement les extrémités.

Les poser dans le Varoma. Mettre le varoma en place et programmer **10 mn / Varoma / vit 1.**
Retirer le Varoma, ajouter 2 c. à café de sel, du poivre et la crème aux aubergines et mixer pendant **20 sec / vit 7**.

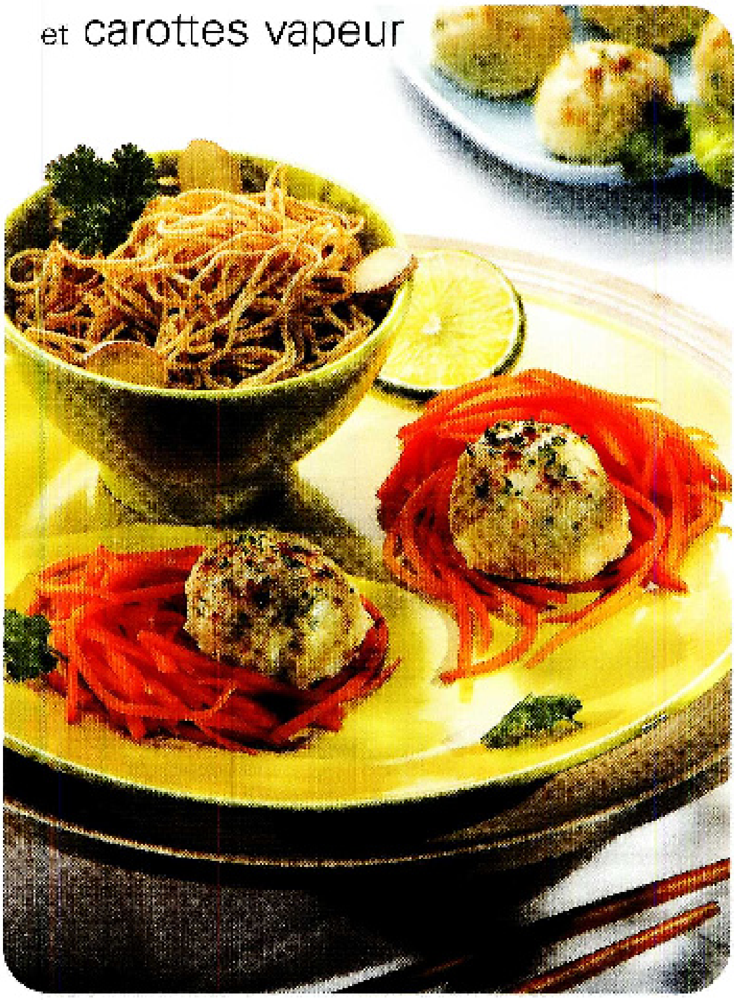
Au moment de servir, couper une extrémité de papillote avec une paire de ciseaux, faire couler le jus de cuisson dans une saucière. Pousser le morceau de viande hors de la papillote et le découper en tronçons de 4 cm de long environ.
Accompagner de la purée d'aubergines.

Conseils Thermomix
Prolongez la cuisson de 5 minutes pour une viande moins rosée.
Délicieux avec un coulis de poivron rouge.

Cake aux légumes



Poisson en boulettes épicées et carottes vapeur



Crumble courge-courgettes



Petits flans banane-coco



Poisson en boulettes épicées et carottes vapeur

Poisson

Préparation : 20 mn + Thermomix : 15 mn 12 sec

- 2 gousses d'ail
- 1 cm de racine de gingembre frais
- 1/2 oignon
- 4 brins de coriandre fraîche (ou surgelée)
- 2 tiges de citronnelle fraîche (facultative)
- 500 g de cabillaud désarêté et sans peau
- 1 œuf
- Le jus d'un citron vert
- 1 c. à soupe de nuoc mam
- Sel
- Poivre
- 10 g d'huile
- 4 c. à soupe de farine
- 5 carottes (400 g)
- 400 g d'eau
- 1 c. à soupe de paprika

Conseils Thermomix

Ces boulettes seront également délicieuses en petit format, dorées à la poêle et servies à l'apéritif. Trempez ces boulettes très parfumées dans une sauce nuoc mam, carottes râpées, ail, sucre coupée d'un peu d'eau. Accompagnez de nouilles chinoises.

- Peler l'ail, le gingembre, l'oignon, les mettre dans le bol, ajouter la coriandre et la citronnelle en morceaux et les hacher pendant 5 sec / en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule puis mixer à nouveau 2 sec / vit 8.
- Couper les filets de cabillaud en gros morceaux et les placer dans le bol, verser le jus de citron, le nuoc mam et l'œuf, assaisonner puis mixer pendant 5 sec / vit 7.
- Etaler une feuille de papier sulfurisé dans le fond du varoma et huiler légèrement. Verser la farine dans une assiette creuse, prélever la préparation de poisson à l'aide d'une cuillère à soupe, former une boule entre vos main et la rouler dans la farine. Enlever le surplus de farine. La poser dans le Varoma. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
- Éplucher les carottes et les couper en très fines rondelles (ou en julienne), les placer dans le panier de cuisson. Verser l'eau dans le bol, insérer le panier de cuisson, mettre le Varoma en place puis cuire pendant 15 mn / Varoma / vit 2. Servir bien chaud saupoudré de paprika.

Cake aux légumes

Entrée

Préparation : 20 mn + Thermomix : 12 mn 26 sec
+ Cuisson au four : 40 mn

- 70 g de gruyère
- 300 g de blancs de poireaux
- 250 g de carottes
- 150 g de céleri boule
- 50 g de petits pois écossés
- 500 g d'eau
- Sel
- 30 g de fécule
- 2 œufs (60-65g)
- 150 g de lait de soja
- Poivre
- 1 c à café bombée d'origan
- 1 c. à café rase de cumin
- 1/4 de c.à café de muscade râpée

Conseils Thermomix

Servez chaud ou froid avec un coulis de tomates et de poivron.

- Placer le gruyère dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 3. Débarrasser dans un petit récipient.
- Éplucher les légumes et les couper en gros tronçons (sauf les petits pois). Les placer dans le bol et les hacher pendant 6 sec / vit 6 en aidant avec la spatule.
- Préchauffer le four à 210° (th. 7). Verser l'eau et un peu de sel, ajouter les petits pois et programmer 12 mn / 100° / ↺ / vit 1. Les égoutter à l'aide du panier de cuisson et réserver.
- Verser le reste des ingrédients (réserver 20 g de fromage pour gratiner) et 2 c. à café de sel dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 5. Graisser légèrement un moule à cake et y verser la préparation, ajouter les légumes bien égouttés, saupoudrer de gruyère et enfourner pendant 40 mn à 210°.

Petits flans banane-coco

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 35 mn 20 sec

Pour 4 à 6 personnes

- 3 bananes bien mûres (400 g environ)
- 100 g de lait de coco
- 1 c. à soupe d'édulcorant (à cuire/facultatif)
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 2 œufs (M)
- 500 g d'eau
- 1 c. à soupe de cacao en poudre

Conseils Thermomix

A déguster tiède avec un coulis d'abricot ou ananas.

- Peler les bananes et les couper en gros morceaux dans le bol, ajouter le lait de coco, l'édulcorant, la vanille et mixer pendant 15 sec / vit 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Puis cuire pendant 10 mn / 100° / vit 1.
- Ajouter les œufs et mélanger 5 sec / vit 6.
- Répartir le mélange entre 6 ramequins, emballer chacun d'eux de film alimentaire, les poser dans le Varoma, verser l'eau dans le bol et cuire les flans pendant 25 mn / Varoma / ♨. Laisser tiédir et saupoudrer de cacao.

Crumble courge-courgettes

Accompagnement

Préparation : 15 mn + Thermomix : 12 mn 45 sec
+ Cuisson au four : 25 mn

- 40 g de noisettes émondées
- 80 g de farine
- 60 g de beurre mou
- Sel
- Poivre
- 400 g de courgettes
- 400 g de chair de courge
- 400 g d'eau
- 1/2 c. à café de muscade en poudre

Conseils Thermomix

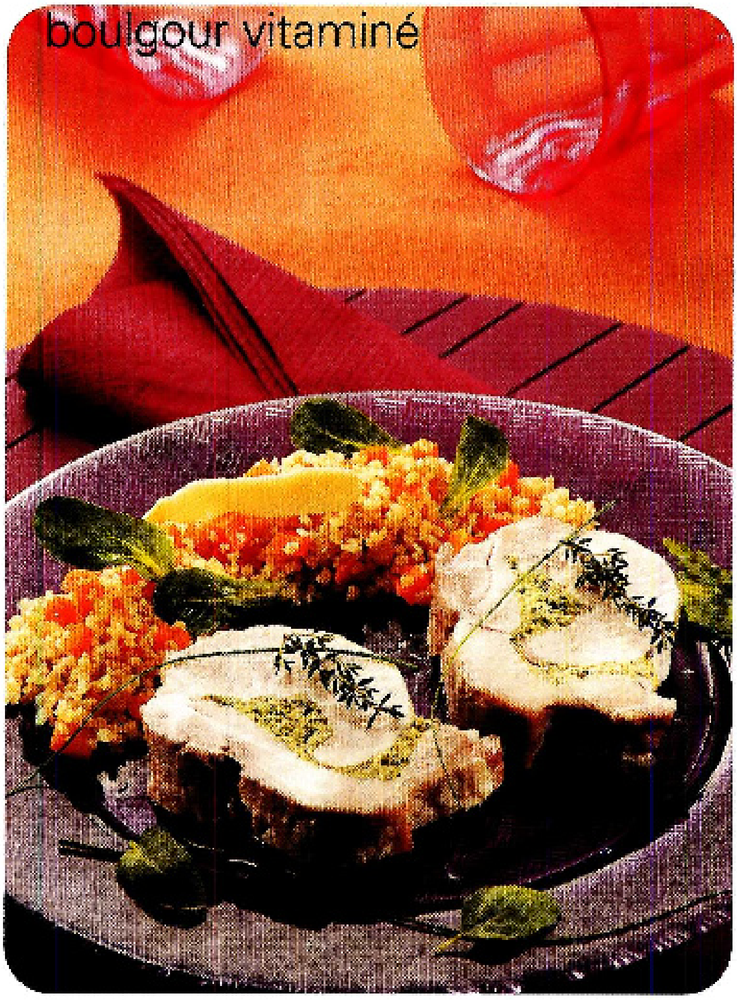
Transformez cet accompagnement en plat complet en ajoutant deux œufs battus et 1/2 tranche de jambon cru aux légumes.

- Préchauffer le four à 210° (th. 7). Placer les noisettes dans le bol et les hacher pendant 10 sec / vit 8.
- Ajouter la farine, le beurre, 2 pincées de sel et 2 tours de moulin de poivre, mélanger pendant 30 sec / vit 4. Débarrasser dans un récipient.
- Couper les courgettes et la chair de courge en gros morceaux, les placer dans le bol et les hacher pendant 5 sec / vit 5.
- Les disposer dans le varoma, verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 12 mn / Varoma / vit 1.
- À la fin de la cuisson égoutter très soigneusement les légumes en pressant légèrement avec la spatule, rectifier l'assaisonnement puis les placer dans un petit plat à gratin (20 cm de diamètre), saupoudrer de muscade et recouvrir de la pâte à crumble émiettée. Enfourner pendant 25 mn à 210°.

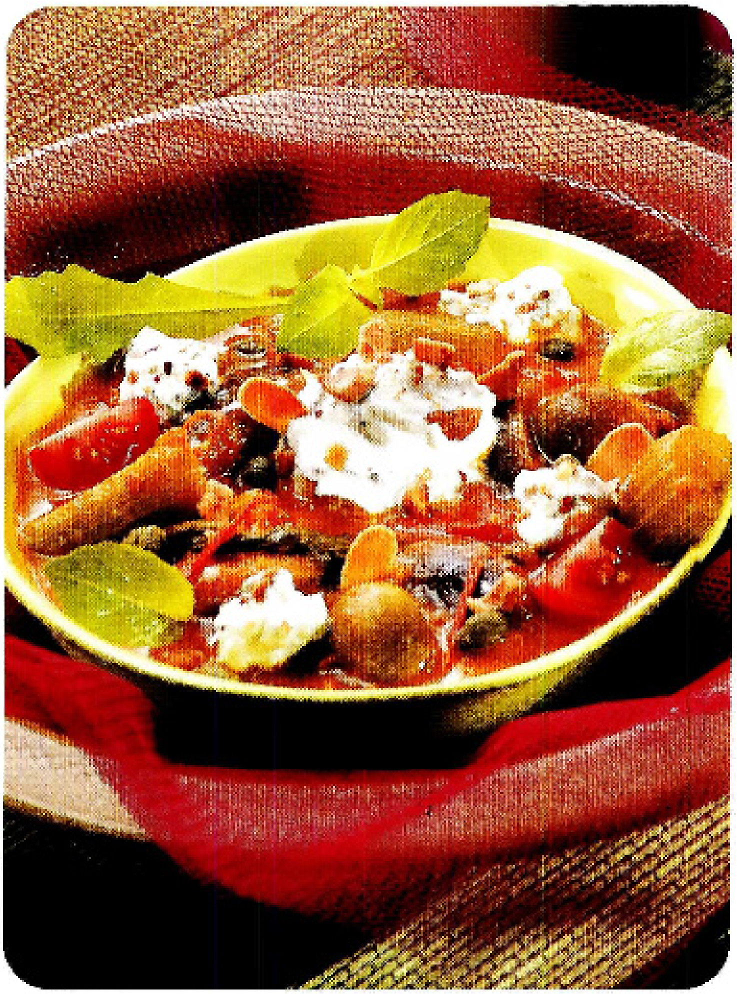
Riz et petits pois en soupe aux herbes



Roulé de porc aux herbes et boulgour vitaminé



Ratatouille italienne



Cake mandarine



Roulé de porc aux herbes et boulgour vitaminé

Viande

Préparation : 15 mn + Thermomix : 50 mn 25 sec

15 g d'herbes aromatiques fraîches (basilic, ciboulette, thym ou autres)
50 g de jambon cru
150 g de fromage frais
Sel
Poivre
700 g de porc dans le filet
1 500 g d'eau
140 g de boulgour*
(ou du blé / cuisson 10 mn)
2 carottes
20 g de beurre

- Couper la viande dans l'épaisseur. Ouvrir en 2 pour faire une grande tranche. Aplatir avec la lame du couteau. Couper une grande feuille de film alimentaire et la poser dans le Varoma.
- Mettre les herbes et le jambon coupé en morceaux dans le bol et hacher pendant 2 sec / / vit turbo. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le fromage frais, saler et poivrer et mélanger pendant 20 sec / vit 3,5. Étaler cette préparation sur la tranche de viande. Enrouler la viande et maintenir avec des piques en bois. Poser la viande dans le Varoma.
- Verser l'eau dans le bol, mettre le varoma en place et programmer 40 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps éplucher les carottes et les couper en brunoise*. À la sonnerie, enlever le Varoma, verser le boulgour, la brunoise de carottes et 1 c. à café de sel dans le bol, remettre le Varoma en place et programmer 10 mn / 100° / /vit 1.
- Puis égoutter le boulgour aux carottes dans le panier de cuisson, le rincer sous l'eau et le présenter dans le plat de service avec le beurre. Récupérer le jus de cuisson dans une saucière. Découper le filet en tranches et servir bien chaud.

Conseils Thermomix

Vous pouvez doubler la quantité de viande, pensez alors à augmenter le temps de cuisson.

*boulgour : blé concassé souvent précuit
*brunoise : détaillé en petits dés

Riz et petits pois en soupe aux herbes

Entrée

Préparation : 15 mn + Thermomix : 23 mn 30 sec

40 g de parmesan
5 g de menthe fraiche (ou congelé)
5 g de basilic frais (ou congelé)
3 oignons verts (ou 1 petit oignon)
50 g de jambon cru
20 g d'huile d'olive
100 g de riz spécial risotto
1 200 g de bouillon de volaille reconstitué (ou 1 cube de bouillon et 1 200g d'eau)
250 g de pois surgelés
1 c. à soupe de sel
30 g de beurre
Poivre noir

- Couper le parmesan en gros morceaux et le placer dans le bol, mixer 4 sec / vit 7. Débarrasser dans un petit récipient.
- Placer la menthe et le basilic dans le bol, ajouter les oignons verts et le jambon cru et hacher 4 sec / vit 5.
- Verser l'huile dans le bol et faire rissoler 5 mn / Varoma / .
- Puis ajouter le riz et programmer 18 mn / 100° / / et verser doucement le bouillon sur le riz à travers le couvercle. Puis ajouter les petits pois et le sel.
- Au moment de servir, ajouter le beurre, la moitié du parmesan, poivrer et mélanger 10 sec / / vit 3.
- Servir bien chaud et saupoudrer de parmesan râpé.

Conseils Thermomix

Ajoutez 1/4 de bulbe de fenouil pour un goût anisé et accompagnez de tartines aillées.

Cake mandarine

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn 15 sec + Cuisson au four : 25 mn

4 belles mandarines
(ou clémentines)
150 g de sucre
125 g de beurre mou
2 œufs (60-65 g)
125 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
20 g de cassonade
(ou sucre vanillé)

- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Zester finement les mandarines et réserver ; recueillir leur jus et réserver. Verser le sucre dans le bol et mixer 15 sec / vit 9.
- Couper le beurre en morceaux le mettre dans le bol et blanchir pendant 1 mn / vit 3,5. Racler les parois du bol avec la spatule.
- Insérer le fouet. Ajouter les œufs, la farine, la levure, le jus et les zestes des mandarines et fouetter pendant 1 mn / vit 4.
- Beurrer un moule à manqué de 20 cm, y verser la préparation, saupoudrer de cassonade et enfourner pendant 25 mn à 180° jusqu'à coloration.

Conseils Thermomix

Passez la surface sous le grill pour faire caraméliser la cassonade. Ajoutez des morceaux d'orange confite pour un résultat acidulé.

Ratatouille italienne

Accompagnement

Préparation : 15 mn + Thermomix : 31 mn + Cuisson à la poêle : 1 mn

La crème ricotta :
30 g d'amandes émondées
100 g de ricotta
5 g de basilic frais (ou surgelé)

La ratatouille :
1 oignon
1 gousse d'ail
50 g d'huile d'olive
2 aubergines moyennes
2 petites branches de céleri
6 tomates rondes
2 c. à soupe de câpres
50 g d'olives vertes
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de sel

- La crème ricotta : Placer les amandes dans le bol et les hacher pendant 5 sec / vit 5. Débarrasser dans un récipient.
- Mettre le basilic dans le bol et hacher pendant 3 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter la ricotta et mélanger 5 sec / vit 4. Débarrasser dans un récipient au frais. Rincer le bol.
- La ratatouille : Peler l'oignon, le couper en deux. Peler la gousse d'ail. Les placer dans le bol et hacher 5 sec / vit 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Verser l'huile et rissoler sans coloration pendant 5 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, couper les aubergines et le céleri en morceaux de la taille d'une bouchée, couper les tomates en quatre. À la sonnerie les ajouter dans le bol avec le reste des ingrédients et cuire pendant 20 mn / 90° / / vit 1. Remplacer le gobelet doseur par le panier de cuisson afin de faciliter la réduction de la sauce et d'éviter les projections bouillantes.
- Pendant la cuisson, griller les amandes dans une poêle antiadhésive pendant 1 mn à feu vif. Servir la ratatouille bien chaude et garnir de ricotta au basilic et parsemée d'amandes grillées.

Conseils Thermomix

Si vous avez un peu de temps faîtes frire les aubergines coupées en bouchées avant de les ajouter aux légumes mijotés.

Mousse de betterave et tartare de concombre-pomme verte



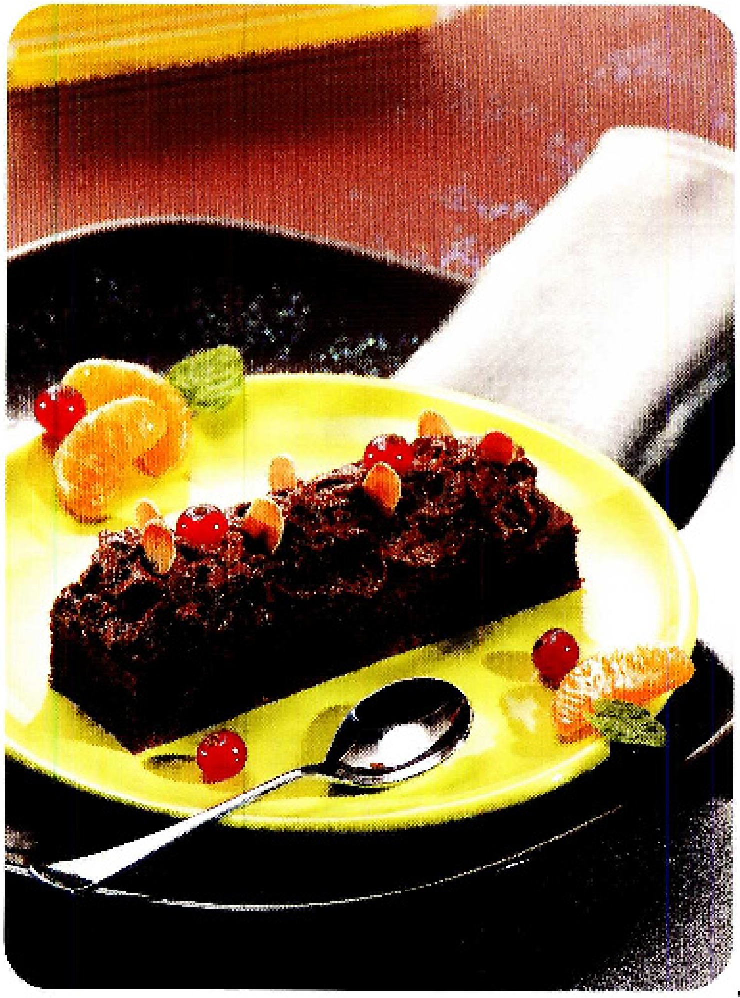
Canard au poivre vert



Risotto brocolis langoustines



Biscuit chocolat-café



Canard au poivre vert

Viande

Préparation : 15 mn + Thermomix : 18 mn 5 sec

2 gousses d'ail
1 oignon
1 cm de gingembre frais
20 g d'huile
1 gros poivron
2 magrets de canard (ou filets)
Le jus d'1 citron vert (ou 1/2 jus de citron jaune)
10 g de nuoc mam
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe rase de poivre vert en conserve
Sel

- Peler l'ail, l'oignon, le gingembre et les placer dans le bol, mixer 4 sec / vit 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Couper le poivron en deux, l'épépiner, le détailler en fines lanières et les mettre dans le bol. Ajouter l'huile et faire rissoler pendant 8 mn / Varoma / .
- Pendant ce temps enlever la peau des magrets et découper en lanières. Les introduire dans le bol à la sonnerie et programmer 4 mn / Varoma / /vit 1. Aider si besoin avec la spatule.
- Puis ajouter le reste des ingrédients et cuire 6 mn / Varoma / / vit 2. Servir aussitôt.

Conseils Thermomix

Servez très chaud accompagné de légumes sautés. Si vous comptez d'avantage de convives, les quantités peuvent être doublées.

Mousse de betterave et tartare de concombre-pomme verte

Entrée

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn

Pour 6 à 8 verrines

1 petit concombre
2 betteraves cuites
2 pommes vertes
4 brins d'aneth
1 gousse d'ail
3 c. à café de sel
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
Poivre
250 g de mascarpone

- Le tartare : Éplucher les légumes et 1 pomme. Couper le concombre en gros tronçons, épépiner la pomme, la détailler en gros morceaux. Les placer dans le bol, ajouter l'aneth et hacher pendant 4 sec / vit 5. Saupoudrer d'1/2 c. à café de sel, remuer avec la spatule. Égoutter dans le panier de cuisson posé sur un récipient.
- La mousse : Peler l'ail, le placer dans le bol. Ajouter les betteraves coupées en gros morceaux et mixer pendant 3 sec / vit 5.
- Ajouter le reste des ingrédients (sauf la pomme restante) et mixer 1 mn / en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.
- Répartir le tartare concombre-pomme verte entre 6 à 8 ramequins, recouvrir de la mousse de betterave. Enlever le cœur de la pomme restante sans la peler. Puis couper la moitié en petits dés, en parsemer la surface des verrines. Couper la moitié restante en bâtonnets pour tremper dans la mousse.

Conseils Thermomix

Pour une entrée colorée, prélevez quelques dés de betteraves hachées (étape 2) et décorez avec des dés de pommes. Très vite préparée, servez cette entrée rafraîchissante en bouchées apéritives accompagnées de gressins au pavot.

Biscuit chocolat-café

Dessert

Préparation : 30 mn + Thermomix : 23 mn 40 sec + Cuisson au four : 30 mn

Le gâteau :
110 g de beurre mou et 20 g pour le moule
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
180 g de chocolat noir (52% de cacao)
60 g d'amandes émondées
3 c. à soupe de café soluble
100 g d'eau
2 c. à soupe de whisky (facultatif)
80 g de sucre en poudre
1/2 c. à café d'extrait d'amande
50 g de farine

Le glaçage :
30 g de sucre en poudre
80 g de chocolat noir (64% de cacao)
50 g d'eau
1 c. à café de café soluble
60 g de beurre froid
110 g de mascarpone très froid
100 g de crème fraîche (35% mg) très froide

- Préchauffer le four à 180° C (th. 6). Beurrer un moule de 20 cm de diamètre environ.
- Verser les blancs et le sel dans le bol parfaitement propre, insérer le fouet et fouetter 4 mn / vit 3,5. Débarrasser dans un saladier et réserver.
- Couper le chocolat en morceau dans le bol, ajouter les amandes et hacher pendant 10 sec / vit 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le café soluble, l'eau, le whisky et mélanger pendant 5 mn / 60 ° / vit 2.
- Verser le beurre et le sucre et blanchir le mélange pendant 1 mn / vit 8.
- Puis ajouter la farine et l'extrait d'amande et mélanger pendant 20 sec / vit 5.
- Incorporer cet appareil délicatement aux blancs montés à l'aide de la spatule. Puis verser dans le moule et enfourner pendant 30 mn à 180° C.
- Pendant la cuisson du gâteau préparer le glaçage. Nettoyer le bol.
- Casser le chocolat dans le bol et le pulvériser pendant 10 sec / vit 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'eau, le café et le sucre et faire fondre pendant 5 mn / 60° / vit 2.
- Puis introduire le beurre en morceaux et mélanger pendant 4 mn / vit 2 pour faire tomber la température.
- Insérer le fouet. Placer le mascarpone, la crème dans le bol et fouetter pendant 4 mn / vit 4. Placer au froid.
- Laisser refroidir le gâteau puis le recouvrir de glaçage crémeux sur une épaisseur de 1,5 cm.

Conseils Thermomix

Ce gâteau sera meilleur préparé la veille car il développera tous les arômes chocolat, café et whisky… à déguster avec un Banyuls ou un café bien chaud.

Risotto brocolis langoustines

Plat

Préparation : 15 mn + Thermomix : 32 mn 13 sec

50 g de parmesan
1 oignon
40 g d'huile d'olive
240 g de riz arborio (ou spécial Risotto)
100 g de vin blanc sec
200 g de brocolis
400 g de langoustines (ou gambas)
700 g d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
30 g de beurre

- Couper le parmesan en morceaux et le placer dans le bol, mixer pendant 10 sec / vit 7. Débarrasser dans un petit récipient.
- Eplucher et couper l'oignon en deux, le placer dans le bol et hacher 3 sec / vit 5.

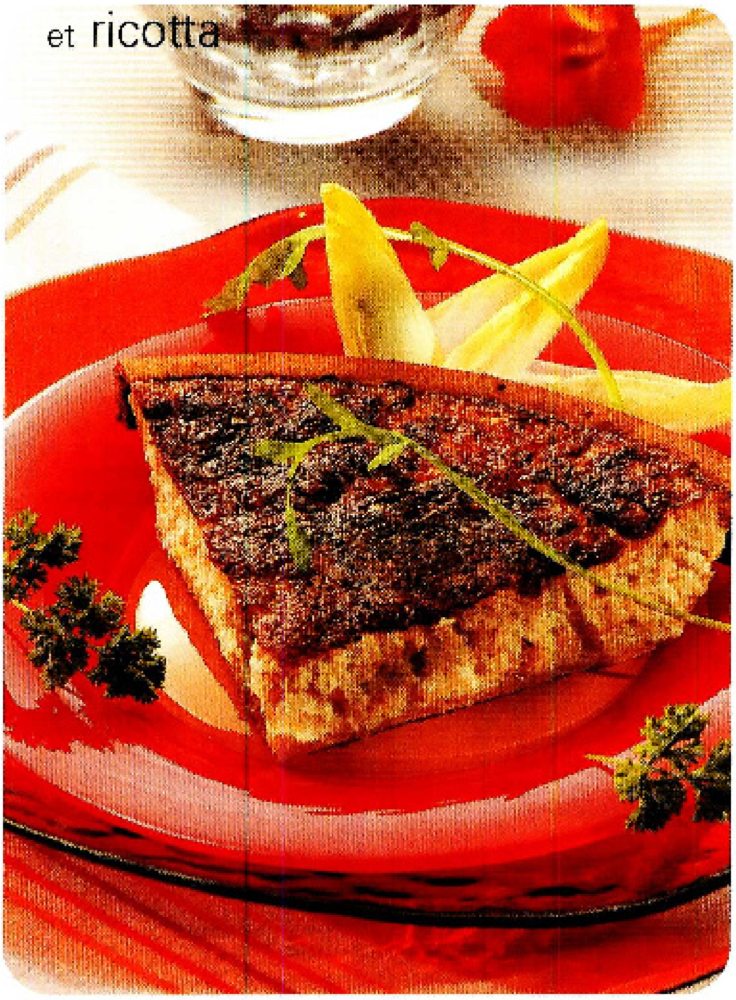
Ajouter l'huile d'olive et faire revenir sans coloration 8 mn / Varoma / .

- Pendant ce temps, laver les brocolis, enlever les tiges dures et les détailler en petits bouquets. Disposer les langoustines dans le Varoma. Réserver.
- Verser le riz, les bouquets de brocolis et le vin blanc et cuire 6 mn / Varoma / / .
- Verser l'eau, ajouter le cube de bouillon, mettre le Varoma en place et régler 18 mn / 100° / / vit 1.
- À l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre et le parmesan dans le riz. Mélanger avec la spatule et vérifier l'assaisonnement. Servir bien chaud avec les langoustines.

Conseils Thermomix

Conservez les carapaces de langoustines pour réaliser un fumet.

Quiche moelleuse endives et ricotta



Quiche au thon sans pâte



Tarte à « gros bords »



Tartelettes ananas-amandes



Quiche au thon

Plat

sans pâte

Préparation : 10 mn + Thermomix : 15 mn 15 sec +
Cuisson au four : 30 mn

300 g d'eau
400 g de thon sans peau et désarêté
6 brins de persil
3 œufs
250 g de crème fraîche (allégée)
2 c. à soupe de farine
2 c. à café de moutarde
1 c. à soupe de concentré de tomate
Sel
Poivre
20 g de beurre pour les moules

● Verser l'eau dans le bol, poser le thon dans le panier de cuisson et programmer 15 mn / 100° / vit 1. Préchauffer le four à 180° (th. 6).
● Égoutter le thon et réserver, vider et essuyer le bol. Placer le persil dans le bol et hacher en donnant 2 impulsions de turbo.
● Ajouter le thon et mixer 4 sec / / vit 4.
● Puis ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 10 sec / / vit 4.
● Beurrer 4 moules à tartelettes individuels, y répartir la pâte et enfourner pendant 30 mn à 180°. Servir chaud avec une salade verte aux agrumes.

Conseils Thermomix

Si vous disposez de moins de temps, utilisez une grosse boîte de thon au naturel bien égouttée.

Quiche moelleuse

Plat

endives et ricotta

Préparation : 15 mn + Thermomix : 15 mn 50 +
Cuisson au four : 35 mn

300 g de pâte brisée Thermomix
(à table avec Thermomix p. 108)
100 g de comté
3 œufs
200 g de ricotta (ou brousse)
Sel et poivre
30 g de beurre
800 g d'endives
3 échalotes
1 jus de citron
1 c. à soupe de moutarde

● Réaliser la pâte brisée et la réserver au frais pendant 20 mn.
● Placer le comté coupé en morceaux dans le bol et hacher pendant 10 sec / vit 7. En réserver 2 c. à soupe pour gratiner.
● Ajouter les œufs, la ricotta, assaisonner et mixer pendant 20 sec / vit 8. Débarrasser dans un récipient.
● Mettre le beurre dans le bol. Nettoyer et couper les endives en prenant soin de retirer la base amère. Éplucher les échalotes, les placer dans le bol avec les endives et hacher pendant 7 sec / vit 5 en aidant avec la spatule. Arroser de jus de citron.
● Faire rissoler sans coloration pendant 15 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps préchauffer le four à 180° (th. 6).
● À la sonnerie ajouter la préparation au fromage et mélanger pendant 10 sec / / vit 3.
● Beurrer un moule à tarte (24 cm). Etaler la pâte à tarte sur un plan préalablement fariné et la poser dans le moule, la piquer et garnir le fond avec la moutarde, verser la préparation aux endives puis le fromage réservé et enfourner pendant 40 mn à 180°.

Conseils Thermomix

Hachez des noix et ajoutez-les à la pâte brisée, et ajoutez quelques morceaux de pomme à la préparation aux endives.

Tartelettes

Dessert

ananas-amandes

Préparation : 20 mn + Thermomix : 7 mn +
Cuisson au four : 40 mn

300 g de pâte brisée Thermomix
(à table avec Thermomix p. 108)
100 g d'amandes émondées
100 g de sucre
100 g de beurre
2 œufs
30 g de farine
20 g de rhum
1 petit ananas bien mûr
2 c. à soupe de sucre roux (ou sucre vanillé)

● Réaliser la pâte brisée. Préchauffer le four à 210° (th. 7).
● Étaler la pâte sur un plan de travail préalablement fariné. La poser dans le moule beurré (15 g de beurre). Piquer le fond avec une fourchette, poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, puis lester avec des légumes secs. Faire cuire à blanc pendant 10 mn à 210°.
● Pendant ce temps préparer la crème aux amandes : placer les amandes et le sucre dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 9.
● Ajouter 85 g de beurre coupé en morceaux et faire fondre pendant 4 mn / 60° / vit 1.
● Puis ajouter les œufs, la farine et le rhum et programmer 10 sec / vit 6.
● Retirer la pâte du four et baisser le thermostat à 180° (th. 6). Enlever les légumes secs et le papier. Étaler la crème d'amandes sur la pâte et enfourner pendant 20 mn à 180°.
● Éplucher l'ananas et le découper en tranches fines, et les disposer harmonieusement sur la tarte, saupoudrer de sucre roux et enfourner à 210°, position grill pendant 10 mn.

Conseils Thermomix

Les feuilles de votre ananas se détachent facilement, c'est le gage de sa maturité.

Tarte à « gros bords »

Dessert

Merci à Mme Gratienne JOSSIEN pour ses bons conseils !

Préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn +
Cuisson au four : 30 mn

La pâte :
70 g de sucre
10 g de levure de boulanger fraîche
3 c. à soupe de lait
1 œuf
250 g de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre mou

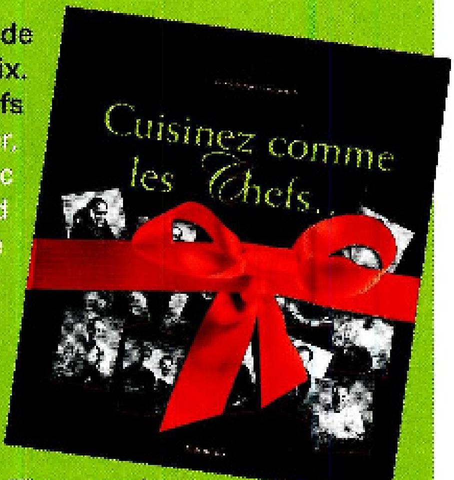
La garniture :
4 jaunes d'œufs
70 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de sucre vanillé
2 c. à soupe de maïzena
600 g de lait

● La pâte : Verser le sucre dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 9. Débarrasser et réserver.
● Placer le lait et la levure dans le bol et mélanger 1 mn / 37° / vit 2.
● Ajouter le reste des ingrédients (sauf le beurre et 2 c. à soupe de sucre glace) en prenant soin de mettre le sel en dernier puis pétrir pendant 2 mn / / . Laisser reposer pendant 30 mn à température ambiante dans le bol.
● Puis ajouter le beurre et pétrir à nouveau pendant 2 mn / / . Sortir la pâte du bol, la mettre en boule et laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.
● La garniture : Placer les œufs, les sucres et la maïzena dans le bol et mixer 20 sec / vit 6.
● Verser le lait et programmer 10 mn / 90° / vit 2.
● Préchauffer le four à 180° C. Pendant ce temps, étaler finement la pâte briochée sur un plan préalablement fariné, puis la placer dans une tourtière de 24 cm environ et à bords hauts (3-4cm). Couper les bords qui dépassent de la tourtière, replier légèrement les bords vers l'intérieur (2 cm environ). Garder les chutes de pâte pour réaliser des croisillons. Laisser reposer 15 mn.
● Verser la crème pâtissière sur la pâte briochée, faire des bandes de pâte de 0,5 cm de large et les poser en croisillons fins. Puis enfourner pendant 30 mn à 180°. Servir tiède et saupoudrée de sucre glace.

Conseils Thermomix

Cette tarte du nord se nomme aussi tarte au « libouli » (ou lait bouilli). Passez sa surface au beurre fondu.

Le livre « Cuisinez comme les Chefs » *disponible en exclusivité*



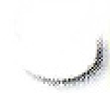
13 chefs nous ont fait l'honneur de réaliser 26 menus avec le Thermomix. A vous de cuisiner comme les Chefs Anne-Sophie Pic, Christian Le Squer, Thierry Marx, Didier Elena, Eric Westermann, Nicolas Le Bec, David Zuddas, Akrame Benallal, Sylvestre Wahid, Alain Llorca, Michel Bruneau, Loïc & Pascal Pérou et Gilles Choukroun et découvrez leur cuisine et leurs restaurants.
Il suffit d'organiser à votre domicile une dégustation culinaire avec 3 invités qui souhaitent découvrir le Thermomix et votre conseillère aura le plaisir de vous offrir en exclusivité ce livre magnifique de la bibliothèque Thermomix.

Contactez-vite votre conseillère habituelle ou le service clients au 02 518 547 47 ou demander une dégustation sur notre site www.thermomix.fr / rubrique « contactez-nous ».

Promotion *du* printemps

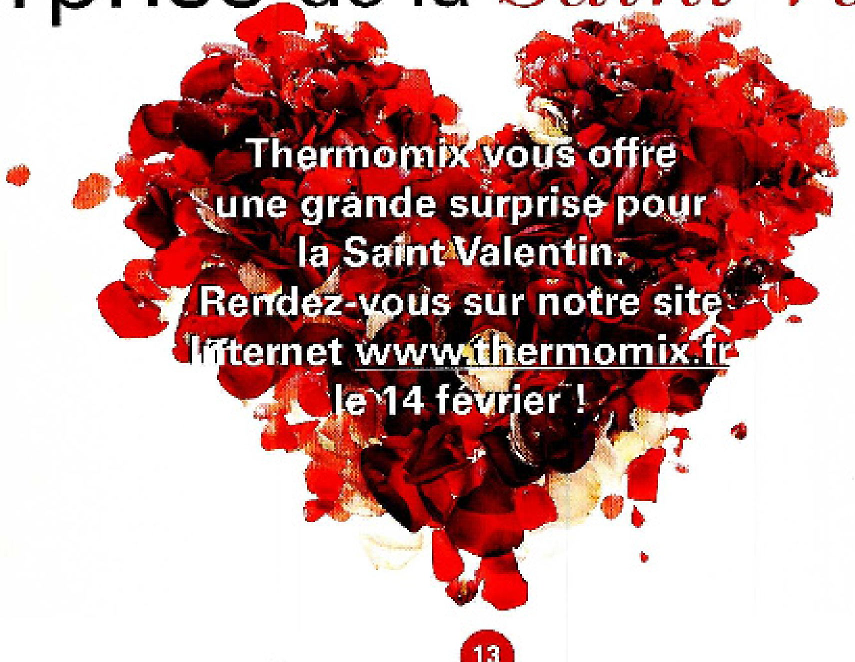


Même si le Thermomix est déjà un allié indispensable dans notre cuisine, qui n'a pas parfois envie d'avoir deux mains pour faire encore plus de choses en même temps ! Pour cela nous ne pouvons rien faire... mais nous vous offrons une 2ème spatule TM31 et un 2ème gobelet pour toute commande à partir de 100 € dans notre boutique Thermomix entre le 1er février et 31 mars 2009.



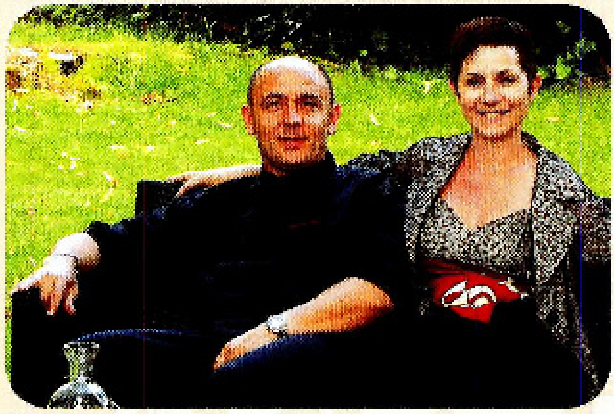
Pour plus d'informations rendez-vous sur www.thermomix.fr / rubrique Boutique ou par téléphone au 02 518 547 47.

La surprise de la *Saint Valentin*



Thermomix vous offre une grande surprise pour la Saint Valentin. Rendez-vous sur notre site Internet www.thermomix.fr le 14 février !

« *J'ai suivi un parcours classique* » commence Richard, le Chef du couple Toix. Et pourtant... Accent chantant pas si courant dans le Poitou, gouaille, franc parler : le chef est né en « Ovalie », en Midi Pyrénnées. Pour le rugby son autre passion, il fait une très longue pause loin des cuisines et joue dans différents clubs pendant 21 ans !



Laure et Richard TOIX

Sur un chemin plus au nord, il a rencontré Laure. Elle supervise aujourd'hui la boutique du restaurant et le service dans un cadre clair et contemporain avec beaucoup de gentillesse et toujours le sourire.

Après la 3ème division de Rugby, c'est en première division des cuisines que s'exprime désormais Richard TOIX. Le passionné des produits du terroir aime à travailler les produits de saison, gouteux, révélés par des cuissons justes. Aux associations bancales et compliquées et au trop plein de saveurs, il préfère les ingrédients simples, des produits bien travaillés et des préparations jolies à regarder. Il lui est de trouver des goûts purs et d'aller à l'essentiel.

Malgré tout ce discours sur la simplicité, les menus dévoilent des **« huîtres à l'échalote revisitées »** (huîtres en sorbet et échalotes confites), **« du porcelet de Bigorre cuit à basse température », une mousse au chocolat servie avec une émulsion de poivre de Sichuan...**

Une fausse simplicité bien exquise !

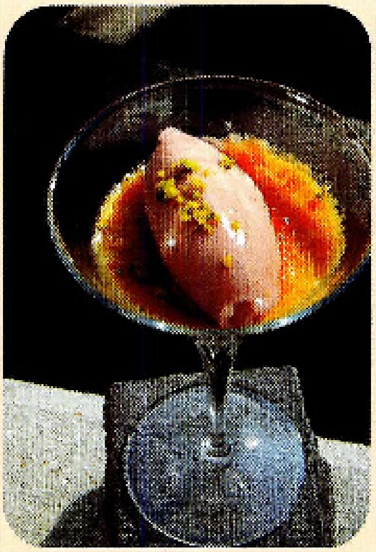
Richard Toix cherche avant tout à rendre les gens heureux et à offrir à ses clients de jolis moments gastronomiques.

Mais il aime également à communiquer sa passion lors des nombreuses participations aux évènements gastronomiques. Eduquer les enfants des écoles primaires lors de la semaine du Goût, échanger lors du festival de Mougins, partager pendant les gastronomades d'Angoulême, il est un membre actif de l'association **Générations.C**.

Aux cotés des jeunes Chefs de l'association, il se bat pour un métier de passions et d'engagements qui peine à trouver une relève inspirée, possédée par une vraie vocation et des envies à partager.

Et c'est à nouveau avec beaucoup de générosité et de gentillesse que ce nouvel étoilé 2008 a accepté de partager avec vous son menu réalisé avec Thermomix... régalez-vous !

Passions et Gourmandises
6 rue du Square
86280 SAINT BENOIT
05 49 61 03 99
www.passionsetgourmandises.com



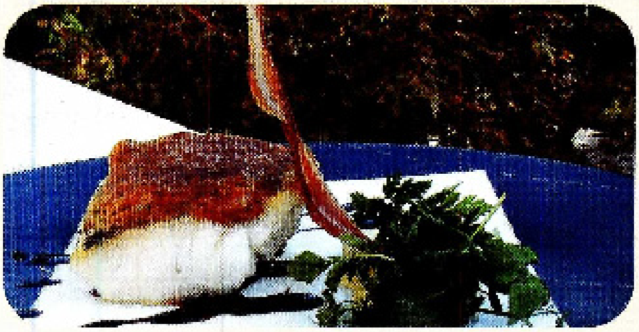
Crème brulée de foie gras

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 mn + Cuisson au four : 30 mn + Attente : 2 h

180 g de foie gras cuit, à température ambiante
250 g de crème fleurette (35% de m.g.)
150 g de lait 1/2 écrémé
4 jaunes d'œufs
Sel
Poivre
Sucre cassonade
Sorbet figue

- Préchauffer le four à 95° (th 3-4) pendant 10 mn.
- Tailler le foie cuit en petits cubes, les placer dans le bol, ajouter la crème, le lait et les œufs et mixer 1 mn / vit 8 afin d'obtenir une préparation lisse.
- Assaisonner et verser dans des coupelles à hauteur d'1 cm environ.
- Cuire au four à chaleur tournante à 95° pendant 30 mn.
- Au sortir du four, laisser tiédir avant de placer 2 h au réfrigérateur.
- Puis saupoudrer chaque coupelle de sucre cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau (ou passer sous le grill du four, position haute). Ajouter une quenelle de sorbet figue.

Pavé de sandre en croûte de noix, purée de panais et jus de lin brun



Préparation : 20 mn + Thermomix : 35 mn 40 sec + Cuisson à la poêle : 15 mn + Cuisson au grill : 10 mn

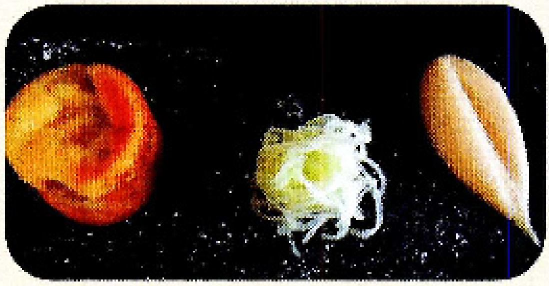
4 pavés de sandre avec la peau (150 g environ chacun)
4 tranches de lard
4 panais (400 g)
200 g de lait
20 g de beurre

Pour la croûte :
100 g de fourme d'Ambert,
50 g de parmesan
180 g de cerneaux de noix,
80 g de chapelure,
100 g d'huile d'olive,
Sel et poivre (à discrétion)

Le jus :
300 g de fond de veau réduit
Sel poivre
Lin brun (magasin bio)
30 g de beurre
Mélange d'herbes ou mesclun

- Préchauffer votre four à 100° (th. 6-7) pendant 10 mn. Faire sécher le lard à four doux jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- La purée : Éplucher, tailler les panais en gros morceaux, les placer dans le bol ; verser le lait et cuire 20 mn / 90°/ ↺ / vit 1.
- Puis mixer 20 sec / ↺ / vit 5. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre, réserver au chaud.
- Confectionner la croûte : Couper les fromages en morceaux, les placer dans le bol, puis ajouter les reste des ingrédients de la croûte et mixer 10 sec / vit 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Découper 4 feuilles de papier sulfurisé de la taille des pavés de sandre. Étaler cette préparation sur les feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais.
- Confectionner le jus : Verser le fond de veau et le lin brun dans le bol, programmer 15 mn / Varoma / vit 1.
- Puis ajouter 30 g de beurre, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et mélanger 10 sec / vit 4. Poêler les pavés de sandre côté peau. Juste avant de servir, poser côté peau un carré de croute, passez sous le grill très chaud 210° (th. 7) pour avoir une croûte dorée.
- Servez aussitôt avec la purée de panais, une tranche de lard croustillant et un mélange d'herbes ou de mesclun.

Clafouti aux poires



Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn 10 sec + Cuisson au four : 10 mn

150 g de crème pâtissière (*à table avec Thermomix* p. 118)
2 poires au sirop
100 g de beurre pommade + 20 g pour graisser les moules
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
2 œufs
15 g de farine

- Préchauffer le four à 180° (th. 6) pendant 15 mn.
- Couper les poires en dés.
- Verser le sucre dans le bol et réduire en poudre très fine pendant 10 sec / vit 9.
- Ajouter le beurre, la poudre d'amandes, les œufs et la farine et mélanger pendant 1 mn / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Puis ajouter la crème pâtissière à température ambiante et mélanger 1 mn / vit 3.
- Beurrer 4 moules individuels (type crème brulée). Y verser la crème amande, ajouter les dés de poires et cuire au four à 180° environ 10 mn.

Saveurs et envies de hiver-printemps





Les Légumes

- Concombre, betterave, angélique, cardon

Les Fruits

- Banane, rhubarbe, kaki, noix

Les Viandes et Poissons

- Filet de bœuf, caille, limande

Petits gourmands rejoignez Mixie, notre facétieuse mascotte Thermomix et concoctez de délicieuses recettes en quelques tours astucieux ! Le TM 31 et le regard attentif des parents sont indispensables bien entendu. Pour ce tout premier atelier, apprenez à réaliser les véritables cookies des géants pour votre goûter !

Nouveau !



L'atelier de Mixie



Les cookies des géants

Pour 12 gigantesques cookies environ

Les ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 30 g de noix de pécan (ou noix)
- 30 g d'amandes émondées (ou noisettes)
- 80 g de flocons d'avoine
- 130 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 80 g de sucre roux (ou cassonade)
- 1 œuf
- 2 sachets de sucre vanillé
- 130 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 c à café de sel (sauf si tu utilises du beurre salé)



Ustensiles supplémentaires

- 1 assiette creuse
- 1 cuillère à soupe
- 1 (ou 2) plaque à pâtisserie

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn 46 sec + Cuisson au four : 12 mn

- Demande à un adulte de mettre le four à préchauffer à 180° (th. 6). Pèse le chocolat en morceaux, les noix et les amandes dans le bol et hache grossièrement 3 secondes / vitesse 6. Verse les pépites obtenues dans une assiette creuse.
- Pèse les flocons d'avoine dans le bol et mixe 3 secondes / vitesse 8.
- Ajoute le beurre, le sucre blanc et le sucre roux, l'œuf, la farine, la levure chimique et le sel et programme 2 minutes / vitesse 4.
- Enfin, verse les pépites de chocolat et les fruits secs* hachés dans le bol et mélange pendant 40 secondes / vitesse 4.



- Avec une cuillère à soupe, prend la valeur d'une balle de ping-pong.



- Forme une boule entre tes doigts.



- Pose cette boule sur une plaque à pâtisserie, aplatis légèrement et recommence !

- Quand tu as rempli une plaque, demande à un adulte de mettre la plaque au four pendant 10 à 12 mn environ à 180° (th. 6).
- Précautions : espace bien les cookies de 3 cm environ sur la plaque pour éviter qu'ils se collent entre eux ! Sauf si tu veux des cookies siamois !
- Demande à un adulte de sortir la plaque du four ! Ne le fais pas seul !
- Laisse tiédir avant de décoller les cookies et ...



régale-toi !

* *Fruits secs : noix, amandes, noisettes...*

Le Mixie plus

Le chocolat blanc et l'abricot sec, à la place du chocolat noir et des fruits secs, ça te tente aussi ? Alors mixe 100 g de chocolat blanc et 60 g d'abricots secs à l'étape 2 (à la place du chocolat noir et des fruits secs). Conserve tes cookies dans une boîte hermétique afin qu'ils ne ramollissent pas trop.



Le chocolat noir et les fruits secs t'apportent de l'énergie, des vitamines et des oligo-éléments pour continuer ta journée en pleine forme, accompagne ce goûter complet d'un jus de fruit frais ou d'un fruit de saison.